

# CREME DE ALCACHOFRA COM COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Descasque a alcachofra e corte-a grosseiramente. Corte a parte branca do alho francês e o aipo.
2. Coloque a alcachofra, o alho francês e o cubo de caldo na taça com a lâmina picadora. Junte 85 cl de água. Selecciono o programa de sopas P1.
3. No final do programa, junte as natas, os cogumelos em picados e misture na velocidade 12 durante 30 seg. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 100 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 400 G ALCACHOFRA
- 20 G AIPO
- 1/2 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- 10 CL NATAS
- 1 C. DE SOPA DE COGUMELOS PICADOS
- SAL